Zu 97 % recyclingfähige Barrierefolie

Artikel vom **11. Juni 2025**
Folien

Mit der neuen 11-Schicht-Folie »allflex ER« bietet allvac eine EVOH-basierte Barriereverpackung, die laut cyclos-HTP-Zertifizierung bis zu 97?% recyclingfähig ist. Die Struktur aus PA und PE schützt empfindliche Lebensmittel wie Fleisch, Wurst oder Convenience-Produkte zuverlässig vor Sauerstoff und Feuchtigkeit und verlängert so deren Haltbarkeit.

Mit ihren hohen Barrierewerten kann die Folie sogar das Mindesthaltbarkeitsdatum der verpackten Lebensmittel verlängern (Bild: allvac).

Die neue Folie »allflex ER« von allvac verfügt über eine EVOH-Hochbarriere und ist bis zu 97 % recyclingfähig. Die 11-Schicht-Folie hält z. B. Rindfleisch und Wurstwaren, Frischnudeln, Convenience-Produkte, aber auch Aufbackbrötchen lange frisch und verlängert laut Herstellerangabe sogar das Mindesthaltbarkeitsdatum der verpackten Lebensmittel. Für die Folie mit EVOH-Hochbarriere erhielt der Hersteller die EU-weite Zertifizierung des Instituts cyclos-HTP für bis zu 97 % Recyclingfähigkeit nach CHI-Standard.

Bestmöglicher Schutz für sensible Lebensmittel

Dank einer speziellen Materialzusammensetzung kann die Barrierefolie in bestehenden Kunststoffrecyclingsystemen wiederverwertet werden, was den steigenden Anforderungen an eine nachhaltige Kreislaufwirtschaft entspricht. Nachhaltigkeit ist heute ebenso wichtig wie Produktschutz und eine gute Verarbeitbarkeit. Das alles verspricht der Hersteller mit der neuen recyclingfähigen Hochbarrierefolie. Aufgrund der coextrudierten 11-Schicht-Struktur aus Polyamid (PA) und Polyethylen (PE) mit EVOH-Hochbarriere bietet die Folie bestmöglichen Schutz für sensible und leicht verderbliche Lebensmittel. Sie trägt zur Verlängerung der Haltbarkeit von Produkten bei, indem sie das Eindringen von Sauerstoff und Feuchtigkeit verhindert. Dadurch bleiben Aroma, Frische und Qualität der Lebensmittel längerfristig erhalten. Die Folie toleriert standardmäßig Temperaturen bis zu 100 °C für bis zu vier Stunden. So lassen sich in der Folie verpackte Lebensmittel z. B. problemlos pasteurisieren. Die Barrierefolie ist in den Stärken 50 bis 350 µm erhältlich und bietet laut Hersteller in allen Varianten eine gute Verarbeitbarkeit sowie ebenso gute Siegeleigenschaften bei Vollflächenversiegelung. Als Vorteil gegenüber Monomateriallösungen hebt der Hersteller die sehr gute Tiefziehfähigkeit und die hohe Durchstoßfestigkeit hervor. Auch das Verpacken unter modifizierter Atmosphäre (MAP) ist mit der Tiefziehfolie möglich, z. B. für das Verpacken von Wurstwaren anbietet.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag